MIO★STAR

Mikrowellengerät MWG 3000

D

Bedienungsanleitung

Art.-Nr. 7173.172

Mikrowellengerät MWG 3000

Gratulation!

Mit diesem Mikrowellengerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Gebrauchsanweisung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Mikrowellengerät nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Sicherheitshinweise	**2**
Hinweise zu dieser Anleitung	3
Auspacken	3
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	**4**
Kurzanleitung	**5**
Inbetriebnahme	**6**
– Vor der ersten Inbetriebnahme	6
– Verwendungszweck	6
– Aufstellen	7
– Zusammensetzen	7
– **Mikrowelle, was Sie wissen sollten**	**8**
– Anschliessen	10
– Funktionen der Bedienelemente	10
– **Garen**	**12**
– Typische Garzeiten	14
– **Erwärmen von fertigen Gerichten**	**15**
– Typische Garzeiten zum Erwärmen von fertigen Gerichten	17
– **Grillieren**	**18**
– **Auftauen**	**19**
– Typische Auftauzeiten	20
– Nach dem Gebrauch	21

	Seite
Reinigung	**21**
– Gehäuse und Bedienteil	21
– Garraum und Sicherheitstüre	21
– Drehunterlage und Glasdrehteller	22
– Grillrost	22
Aufbewahrung / Wartung	**22**
Störungen	**23**
Entsorgung	**24**
Technische Daten	**25**

2 Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- Grundgerät und Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren**
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 10 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
  - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
  - vor jeder Reinigung
  - nach Stromunterbrechung
  - wenn Lebensmittel brennen
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Ist ein Verlängerungskabel nötig, darauf achten, dass dieses für das Gerät geeignet ist (3-polig mit Erde und 1.5 mm² Ader-Querschnitt). Darauf achten, dass das Kabel nicht zur Stolperfalle wird
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät während des Betriebs niemals verrücken (Verbrennungsgefahr)
- **Während des Betriebs werden Gehäuse und Glastüre sehr heiss: Nicht berühren!**
- Gerät vor dem Wegräumen vollständig abkühlen lassen (Verbrennungsgefahr)
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen (Brandgefahr!)
- Gerät nicht verwenden bei:
  - Gerätestörung
  - beschädigtem Netzkabel
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen

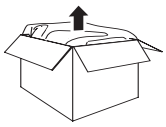
  In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
  - Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahnen einhalten
  - Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten oder in die Nähe von Vorhängen. Mindestabstand von 70 cm einhalten
  - **Mindestabstand von 10 cm zur Wand und zu anderen Gegenständen einhalten. Nach oben 30 cm**
  - **Gerät nicht abdecken. Die Luftschlitze oben und seitlich freihalten**
  - Mikrowellengerät nicht in eine Küchenkombination einbauen (Brandgefahr)
  - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
  - Nur in trockenen Räumen verwenden
  - Mikrowellengerät so weit wie möglich von TV- und Radiogeräten aufstellen (Empfangsstörungen)
  - Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
- Das Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt
- Das Mikrowellengerät ist ausschliesslich zum Zubereiten von Lebensmitteln bestimmt (keine Chemikalien oder andere Materialien erhitzen)
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht bedient werden
- Nur ***mikrowellenfeste Behälter*** verwenden. Niemals «normales» Geschirr aus Plastik, Aluminium oder Papier brauchen und keine grossflächigen Metallgegenstände verwenden (Brand- und Stromschlaggefahr)
- ***Niemals Gerät ohne Drehunterlage und Drehteller betreiben***
- **Wichtig! Niemals verschlossene Gläser, Büchsen oder ganze Eier erhitzen (Explosionsgefahr!)**
- **Sicherheitstüre ganz verschliessen. Nur dann und bei eingestellter Mikrowellen-Leistungsstufe und bei eingestellter Gardauer startet das Gerät den Betrieb**
- **Nie am Sicherheitsverschluss manipulieren. Sicherstellen, dass Türe sowie die Türdichtungen immer intakt sind**
- ***Gerät nie leer laufen lassen (Gefahr von Geräteschaden)***
- **Keine Lebewesen in den Garraum stellen**
- **Der Kochvorgang muss überwacht werden!**
- **Lebensmittel können brennen oder Rauch erzeugen. Wenn Lebensmittel brennen, sofort Netzstecker ziehen. Türe nicht öffnen, das Metallgehäuse ist feuersicher**
- Nur Original-Zubehörteile verwenden
- Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Kinder sowie Personen unter Alkohol- und Medikamenteneinfluss dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen

Hinweise zu dieser Anleitung

Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Betriebsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

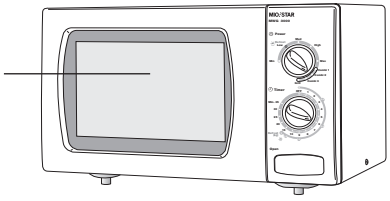
Auspacken



– **Mikrowellengerät und Zubehör aus der Verpackung nehmen**

– **Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:**
  1. Mikrowellengerät
  2. Glasdrehteller
  3. Drehunterlage
  4. Grillrost

1.



2.

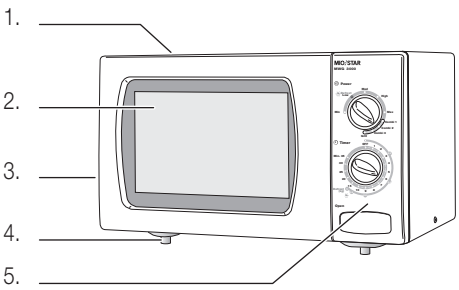
3.

4.

– **Glasdrehteller und Grillrost sorgfältig mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen.** Grundgerät mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben
– **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung** (230 V) mit der Gerätespannung, welche auf dem Leistungsschild (Geräterückseite) angegeben ist, übereinstimmt
– **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel,** denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

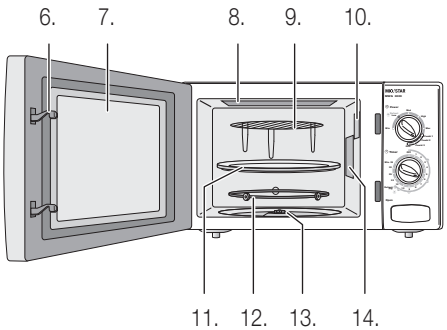
Tipp:
Bewahren Sie die Verpackung (Karton, Styropor) für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.).

Übersicht der Geräte- und Bedienelemente



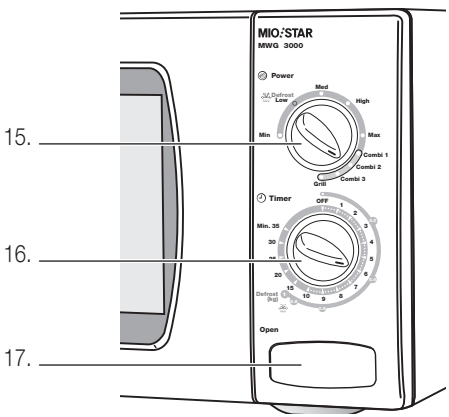
Mikrowellengerät:

1. Gehäuse (Oberseite während Grillbetrieb heiss)
2. Abgedichtete Sicherheitstüre mit Sichtfenster
3. Lüftungsschlitze nicht abdecken (Vorsicht, heisser Dampfaustritt!)
4. Füsse (Gerät nicht direkt auf kratz- oder wärmeempfindliche Oberfläche stellen)
5. Bedienteil



Garraum:

6. Verschlusshaken von Türe
7. Türe
8. Integriertes Grillelement (800 W)
9. Grillrost verchromt
10. Garraumbeleuchtung
11. Drehteller aus speziellem Glas
12. Drehunterlage
13. Antrieb für Drehunterlage und Drehteller
14. Hellbraune Schutzabdeckung des Magnetrons (nicht entfernen und nicht beschädigen!)



Bedienteil:

15. Drehschalter für 5 Mikrowellen-, 3 Kombi- und 1 Grill-Leistungsstufen
16. Ein-/Ausdrehschalter mit Timer (= Zeitschaltuhr)
17. «Open»: Öffnungstaste für Sicherheitstüre (fest drücken)

Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. nächste Seite) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 6.

1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes bitte folgende Punkte beachten:

- Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Standfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahnen einhalten
- Gerät nicht auf empfindliche Unterlagen (z.B. lackierte Möbel), auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten oder in die Nähe von Vorhängen stellen. Mindestabstand von 70 cm einhalten
- ***Gerät nicht abdecken und keine Gegenstände darauf stellen. Die Luftschlitze oben und seitlich freihalten!***
- ***Mindestabstand von 10 cm zur Wand und zu anderen Gegenständen einhalten***
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!), einklemmen oder in die Nähe von heissen Herdplatten legen

2. Zusammensetzen

- **Netzstecker ziehen**
- Mit «Open»-Taste Türe öffnen (fest drücken)
- **Drehunterlage** im Garraum auf den Drehmechanismus stellen. Dann **Drehteller** eingemittet auf die Drehunterlage legen

Hinweise:

- Das Gerät funktioniert nur, wenn Drehunterlage und Drehteller korrekt eingesetzt sind
- **Gerät nie ohne Drehunterlage und Drehteller betreiben**
- Für Grillfunktion den **Grillrost** auf den **Drehteller** stellen

3. Inbetriebnahme

- Drehschalter «Timer» auf «**OFF**» drehen
- Netzstecker einstecken (230 V / 50 Hz)
- Flüssigkeit/Speise in mikrowellenfestem Behälter mittig auf den Drehteller stellen
  Wichtig! Niemals verschlossene Gläser, Büchsen oder ganze Eier erhitzen (Explosionsgefahr!)
- Sicherheitstüre schliessen
- **Das Gerät startet den Betrieb nur bei:**
  - **ganz verschlossener Türe,**
  - **eingestellter Mikrowellen-Leistungsstufe «Power» und bei**
  - **eingestellter Gardauer «Timer»**

- Mit Drehschalter «Power» gewünschte Koch-Funktion einstellen (siehe auch Tabelle; Seite 10)
- Mit Drehschalter «Timer» die Gardauer nach Zeit (1–35 Min.) oder nach Gewicht (0.2 bis 1 kg bei Auftaufunktion) einstellen
- Der Drehschalter «Timer» übernimmt gleichzeitig die Einschaltfunktion. Das Mikrowellengerät startet dann den Kochvorgang
- Nach Ablauf der Betriebsdauer ertönt ein Gongzeichen und das Gerät schaltet komplett aus

Garen

- Siehe Anwendungstabelle Seite 14

Erwärmen

- Siehe Anwendungstabelle Seite 17

Grillen

- Siehe Anwendungstabelle Seite 18

Auftauen

- Siehe Anwendungstabelle Seite 19

4. Nach dem Gebrauch

- **Netzstecker ziehen**
- Mit «Open»-Taste Türe öffnen (fest drücken)
- Behälter mit Speisen vorsichtig entnehmen (***Vorsicht: heiss!***)
- Gerät komplett abkühlen lassen
- Gerät aus hygienischen Gründen nach jedem Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 21)

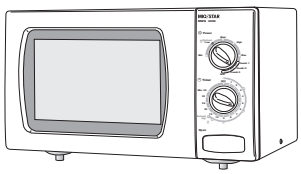
Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- **Keine Gegenstände auf das Gerät stellen (Überhitzungs- und Brandgefahr)**
- **Gerät nicht abdecken. Die Luftschlitze oben und seitlich immer freihalten**
- **Mindestabstand von 10 cm zur Wand und zu anderen Gegenständen einhalten. Nach oben 30 cm**
- **Während des Betriebs Gerät niemals verrücken (Verbrennungsgefahr)**
- **Gehäuse und Glastüre werden während des Betriebs sehr heiss: Nicht berühren!**
- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen**
- **Die Reinigung darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach kompletter Abkühlung des Gerätes erfolgen**
- **Gerät nur in trockenen Räumen verwenden**

Vor dem ersten Gebrauch Drehteller und Grillrost sorgfältig mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen und gut abtrocknen. Das Grundgerät darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt und getrocknet werden (siehe «Reinigung» Seite 21).

Verwendungszweck



Die Mikrowelle ist eine ideale Ergänzung zu herkömmlichen Garmethoden und eignet sich ausgezeichnet zur zeitsparenden Speisezubereitung.

Das Gerät ist sofort einsatzbereit, braucht keine Vorwärmphase und kann sekundenschnell Temperaturen um den Siedepunkt erreichen. Aufgrund der kurzen Kochzeit bleibt der Eigengeschmack der Lebensmittel erhalten und es findet kein Verkochen statt.

Das Mikrowellengerät ist mit einer Grillfunktion (800 W) ausgestattet. So können die schnellen Eigenschaften der Mikrowelle mit der Funktion eines Grills verbunden werden, z.B. für knusprige oder gebräunte Oberflächen. Än Guete!

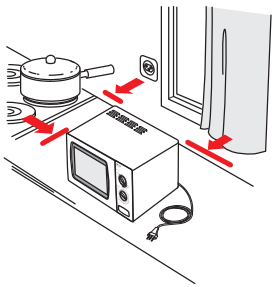
Wichtig!

– Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt

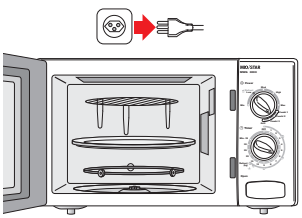
1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- **Netzstecker ziehen**
- Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahnen einhalten
- Gerät und Netzkabel nicht auf oder neben heisse Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Gerät nicht auf empfindliche Unterlagen (z.B. lackierte Möbel), auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten oder in die Nähe von Vorhängen stellen. Mindestabstand von 70 cm einhalten
- ***Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet: Brandgefahr!***
- ***Die hellbraune Schutzabdeckung des Magnetrons (im Garinnenraum) darf nicht entfernt oder beschädigt werden!***
- Gerät nicht abdecken und keine Gegenstände darauf stellen. Die Luftschlitze oben und seitlich freihalten!
- Mindestabstand von 10 cm zur Wand und zu anderen Gegenständen einhalten. Nach oben mindestens 30 cm freihalten
- Mikrowellengerät so weit wie möglich von TV- und Radiogeräten aufstellen (Empfangsstörungen)
- Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden. Kinder erkennen die Verletzungsgefahren nicht, die von einem Haushaltsgerät ausgehen können!



2. Zusammensetzen



- **Netzstecker ziehen**
- **Gerätetüre** durch Drücken der «Open»-Taste öffnen (fest drücken)
- **Drehunterlage** im Garraum auf den Drehmechanismus stellen (in die vorgesehene runde Ausbuchtung legen)
- Dann **Drehteller** eingemittet auf die Drehunterlage legen (Kerben auf der Drehteller-Unterseite passen auf die Drehmotornabe)
- Für Grillfunktion resp. Garen von kleinen Speisen **Grillrost** auf den **Drehteller** stellen

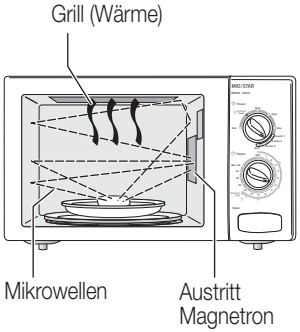
Hinweise:

- Drehteller ***niemals umgekehrt*** einlegen
- Das Gerät funktioniert nur, wenn Drehunterlage und Drehteller korrekt eingesetzt sind
- **Gerät nie ohne Drehunterlage und Drehteller betreiben**

3. Mikrowelle, was Sie wissen sollten

Das Mikrowellengerät ist ein praktisches Haushaltgerät, mit dem Speisen und Getränke einfach und schnell aufgetaut oder erwärmt werden können. Nachfolgend erhalten Sie einige Informationen und Tipps im Umgang mit dem Mikrowellengerät:

Funktionsweise



Im Geräteinneren werden aus Strom mit einem so genannten Magnetron Mikrowellen erzeugt. Diese bringen die in allen Speisen vorhandenen Wassermoleküle in Schwingung, was zu einer Erwärmung der Speisen führt. Im Gegensatz zu herkömmlichen Kochmethoden, werden bei der Mikrowelle die Speisen von innen nach aussen erwärmt. Wichtig ist eine optimale Verteilung der Mikrowellen im Garraum. Diese erfolgt hier durch einen Drehteller. Die ersten Mikrowellengeräte wurden bereits vor rund 60 Jahren hergestellt.

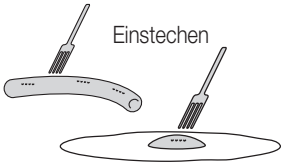
Was sind Mikrowellen?

Mikrowellen sind hochfrequente, elektromagnetische Wellen. Sie sind unsichtbar, ähnlich wie bei Radio-, Fernseh-, Natel- und Radarwellen. Sie durchdringen Papier, Glas, Porzellan und Kunststoffe, ohne dass diese erhitzt werden. Von Metall werden sie jedoch, wie Licht an einem Spiegel, reflektiert. Deshalb dürfen keine Metallgefässe zum Kochen verwendet werden. Die Speisen können direkt auf einem mikrowellenfesten Teller oder in speziellen Mikrowellengefässen (erhältlich in Ihrer MIGROS: z.B. «MICRO-CLEVER» von M-Top-Line) gegart werden. Pfannen und Töpfe sind also unnötig und ungeeignet.

Vorteile der Mikrowelle

Die Mikrowelle ist eine gute und moderne Ergänzung zu traditionellen Kochmethoden. Speisen können mit der Mikrowelle auf einfache und vor allem zeitsparende Weise erwärmt werden. Warum ist das Kochen mit Mikrowellen schneller als das konventionelle Kochen? Die Mikrowellen durchdringen das Kochgut sofort nach dem Einschalten und erwärmen alle Wasser-Molekühle im Innern der Lebensmittel. Beim konventionellen Kochen muss die Wärme von der Oberfläche her eindringen, das dauert länger und die Oberfläche wird stärker gegart (verbrannt) als das Innere. Weil es länger dauert, werden auch mehr wertvolle Inhaltsstoffe zerstört (verkocht).

Die Geräte müssen auch nicht vorgeheizt werden und sind sofort einsatzbereit. Dank der kurzen Garzeit bleiben die Vitamine, Nährwerte und Mineralien im Gargut und werden nicht mit dem Kochwasser ausgeschwemmt. Das ursprüngliche Aroma und die natürliche Farbe des Gargutes bleiben erhalten. Bei Geräten mit eingebautem Grill kann zusätzlich noch eine Bräunung und eine Kruste erreicht werden.



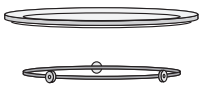
Kann ich alles garen?

Bis auf wenige Ausnahmen, können Sie alle Speisen in der Mikrowelle erwärmen. ***Erwärmen Sie jedoch niemals*** ganze Eier, verschlossene Gläser oder Büchsen, denn diese können durch die Hitze im Innern explodieren.

Wichtig: «Umschlossene» Lebensmittel wie z.B. Würste, Eidotter (z.B. bei Spiegelei) oder Kartoffeln (Gschwellti) usw. vor dem Erwärmen immer zuerst mehrfach mit einer Gabel einstechen. Der Dampf im Innern kann so problemlos entweichen und das Kochgut platzt nicht.

Was muss ich beachten?

Bei Flüssigkeiten: Wenn Flüssigkeiten wie Wasser erwärmt werden, kann es vorkommen, dass der Siedepunkt von 100 °C in einzelnen Wasserschichten bereits erreicht wurde, aber dennoch keine typische Dampfblasen auftreten. Wird nun das Wasserglas/-tasse entnommen oder verschoben, kann es sein, dass sofort eine Dampfblasenbildung eintritt und somit ein plötzliches Überkochen stattfindet (Verbrühungsgefahr!). Dieser Effekt wird Siedeverzug genannt und ist normal. Sie können diesen verhindern, indem Sie z.B. einen Teelöffel in die Tasse/Glas legen und die Tasse/Glas nach dem Erhitzen noch einige Sekunden im Gerät stehen lassen.



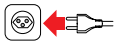
Allgemein: Verwenden Sie das Gerät nie ohne Drehteller oder ohne Gargut, da dies zu Geräteschäden durch Überlastung führen kann. Achten Sie immer darauf, dass das Gargut einen Mindestabstand von ca. 3 cm von der Gehäusewand hat, da sonst eine Funkenbildung entstehen kann.

Nahrunsgsmittel mit grossem Wasser oder Fettgehalt garen schneller als trockene Produkte - Tipp: Trockene Lebensmittel anfeuchten. Die Mikrowellen durchdringen das Kochgut nicht regelmässig, weil sie abgelenkt werden, oder weil das Wasser unregelmässig verteilt ist. Dadurch kann das Kochgut unregelmässig erhitzt sein. Tipp: Kochgut periodisch umrühren oder drehen. Speziell Kleinkindernahrung gut umrühren und ausgiebig vorkosten.

Die Mikrowelle erwärmt zwar nur Wasser, das sich in Speisen oder im Gefäss befindet. Durch dessen Erwärmung wird aber auch das Kochgeschirr erhitzt. Nehmen Sie daher das Kochgeschirr immer mit einem Topflappen aus dem Gerät.

Sicherheit

Mikrowellen können das Gehäuse nicht verlassen und sind daher für den Benutzer unbedenklich. Auch die Türe hat eine Abschirmung in Form eines Lochbleches (ist durch die Scheibe sichtbar). Die Türe hat zusätzlich einen integrierten Sicherheitsschalter, der beim Öffnen automatisch die Mikrowellenerzeugung abschaltet. ***Wichtig:*** Achten Sie darauf, dass die Türinnenseite und die Kontaktfläche zum Garraum immer sauber ist.



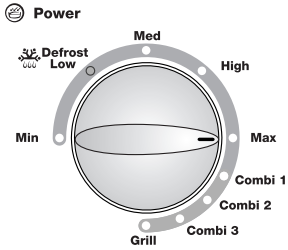
4. Anschliessen

– Drehschalter «Timer» auf «**OFF**» drehen
– Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers (230 V / 50 Hz) betriebsbereit

5. Funktionen der Bedienelemente

Für eine sehr einfache Bedienung ist das Mikrowellengerät mit 2 Drehschaltern ausgestattet:

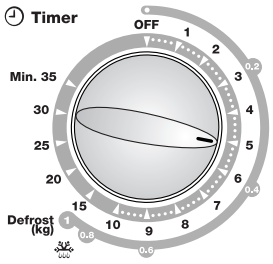
5.1 Funktionsschalter «Power» für Mikrowellen-Leistungsstufen und Grillfunktion



Mit diesem Drehschalter «Power» werden 5 verschiedene Mikrowellen-Leistungsstufen (120–700 Watt) eingestellt. Zusätzlich kann der Grill oder eine der 3 Kombistufen Grill und Mikrowelle angewählt werden (für Erwärmung/Bräunung).

– Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen (rastet ein). Typische Anwendungsbeispiele finden Sie in der nebenstehenden Tabelle

5.2 Funktionsschalter «Timer» für Gerät ein-/ausschalten und Gardauer



Mit dem unteren Drehschalter «Timer» wird die Gardauer nach Zeit (1–35 Min.) oder nach Gewicht (0.2 bis max. 1 kg bei Auftaufunktion) eingestellt. Die Gardauer kann bis max. 35 Minuten eingestellt werden. (Siehe innere graue Markierung für Zeiteinstellung):

– Der «Timer» arbeitet mechanisch. Die ersten 10 Minuten (Hauptanwendungsgebiet) lassen sich feiner einstellen (Zeiteinstellung von 10 bis 35 Minuten ist entsprechend gröber eingezeichnet)
– **Für Betriebszeiten unter 2 Minuten, Drehschalter auf 10 Minuten stellen. Dann auf die gewünschte Zeit zurückdrehen, damit nach dem Kochvorgang der Gong ertönt**

– Bei Verwendung der Auftaufunktion, wird die Gardauer nach dem Gewicht des Auftaugutes (0.2 bis max. 1 kg) eingestellt. (Siehe äussere gelbe Markierung für Gewicht «Defrost»)

Der Drehschalter «Timer» übernimmt gleichzeitig die Einschaltfunktion des Mikrowellengerätes:

– Nach Schliessen der Sicherheitstüre startet das Gerät den Betrieb
– Während des Betriebs bleibt der Garraum beleuchtet und der Drehteller rotiert im Gegen-Uhrzeigersinn
– Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Gongzeichen und das Gerät schaltet komplett aus (Garraumbeleuchtung schaltet auch aus)

Schalter-stellung	Leistungstufen: – Mikrowelle	– Grill	Anwendung
Min	17% (120 W)	0%	Temperaturen halten, Glace weicher machen
Low/ Defrost	33% (230 W)	0%	Zum Auftauen aller Lebens-mittel
Med	55% (385 W)	0%	Zum Kuchenbacken oder Schmoren
High	77% (540 W)	0%	Für Reis, Fisch, Fleisch oder Kekse
Max	100% (700 W)	0%	Erwärmen, Wasser oder Tee kochen, frisches Gemüse kochen, Geflügel, Ente
Combi 1	20% (140 W)	80% (640 W)	Steak, Schinken, Fleisch aller Art, Geflügel
Combi 2	30% (210 W)	70% (560 W)	Chinesische Fleischküche aller Art
Combi 3	40% (280 W)	60% (480 W)	Geflügel, Enten, Fleisch: sorgt für knusprige Ober-fläche
Grill	0% (0 W)	100% (800 W)	Pizza, Braten, geräucherten Fisch, Kartoffel-Chips

Hinweise:

- Während des Betriebs kann der Drehschalter «Power» jederzeit auf eine andere Stufe gestellt werden
- Speisen von Zeit zu Zeit umrühren. Dazu mit «Open»-Schalter die Türe öffnen (Gerät schaltet sich dabei automatisch aus).
  Nach dem Umrühren Türe wieder schliessen, um den Kochvorgang fortzusetzen (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstel-lung fort)
- Der Kochvorgang kann vor Ablauf der eingegebenen Gardauer been-det werden, indem der Drehschalter «Timer» auf «**OFF**» zurück-gedreht wird (dabei ertönt ein Gongzeichen und das Gerät schaltet komplett aus)

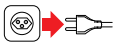
Wichtig!

- **Gerät nie ohne Drehunterlage und ohne Drehteller betreiben!**
- **Das Gerät startet den Betrieb nur bei:**
  - **ganz verschlossener Türe,**
  - **eingestellter Mikrowellen-Leistungsstufe «Power» und bei**
  - **eingestellter Gardauer «Timer»**
- **Brot immer nur mit der «Defrost»-Funktion und nie mit mit der Combi- oder gar Grill-Funktion auftauen: Brandgefahr!**

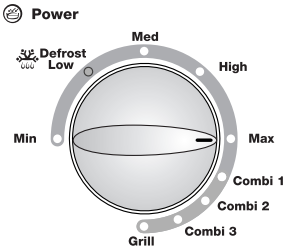
6. Garen

Dank der schnellen Gardauer ermöglicht die Mikrowelle eine ausserordentlich schonende Zubereitung von z.B. Gemüse. Die Speisen werden im eigenen Saft oder unter Zusatz von nur wenig Flüssigkeit gegart und die natürlichen Aromastoffe, Vitamine, Spurenelemente und Mineralstoffe bleiben so erhalten.

Die Temperatur erreicht beim Garen mit der Mikrowelle kaum mehr als 100 °C. So entstehen keine Röststoffe und die Speisen werden nicht gebräunt – ideal für Diät- und Schonkostgerichte!

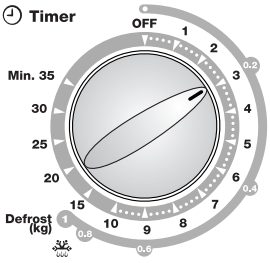


– Drehschalter «Timer» auf «**OFF**» stellen
– Netzstecker einstecken (230 V / 50 Hz)
– Gerätetüre öffnen (Drucktaste «Open» fest drücken)
– Speise in mikrowellenfesten Behälter geben und zudecken
– Behälter mittig auf den Drehteller stellen
– Sicherheitstüre schliessen



– Den Drehschalter «Power» auf Stufe «**Max**» stellen (rastet ein)
– Mit Drehschalter «Timer» die Gardauer einstellen (bis max. 35 Min.)

Hinweise:
– Typische Garzeiten finden Sie in der Tabelle auf Seite 14
– Beachten Sie die Hinweise auf den Verpackungen von Fertig-/Tiefkühlprodukten



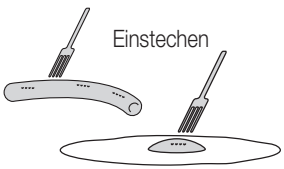
– Das Gerät startet den Garvorgang
– Während des Betriebs gelegentlich Türe öffnen und Auftaugut kurz umrühren. ***Vorsicht! Entweichender Dampf!***
– Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Gongzeichen und das Gerät schaltet komplett aus

– **Standzeit** (je nach Rezept): Nach dem Garen muss sich die Temperatur im Gericht noch gleichmässig verteilen, daher Gericht kurz stehen lassen. ***Vorsicht*** beim Abnehmen des Deckels/Abdeckung kann heisser Dampf entweichen! Die Speisen sind sehr heiss und erhitzen den Behälter; Topflappen verwenden!

– Der Kochvorgang kann vor Ablauf der eingegebenen Gardauer beendet werden, indem der Drehschalter «Timer» auf «**OFF**» zurückgedreht wird (dabei ertönt ein Gongzeichen und das Gerät schaltet komplett aus)

Wichtig!

- **Gerät nie ohne Drehunterlage und ohne Drehteller betreiben!**
- **Das Gerät startet den Betrieb nur bei ganz verschlossener Türe**
- **Gerät während des Garvorgangs nie unbeaufsichtigt lassen**



Hinweise:

- Speisen in der Mikrowelle erhitzen sich von innen nach aussen. Um lokale Überhitzung, zu vermeiden, Gargut entsprechend mit genügend Flüssigkeit garen und gelegentlich umrühren
- ***Erwärmen Sie niemals*** ganze Eier, verschlossene Gläser oder Büchsen, denn diese können durch die Hitze im Innern explodieren
- ***Wichtig:*** «Umschlossene» Lebensmittel wie z.B. Würste, Eidotter (z.B. bei Spiegelei) oder Kartoffeln (Gschwellti) usw. vor dem Erwärmen immer zuerst mehrfach mit einer Gabel einstechen. Der Dampf im Innern kann so problemlos entweichen und das Kochgut platzt nicht.
- Erwärmen von Kleinkindernahrung oder Schoppen: Vorsicht, die Lebensmittel können im Inneren ungleich heiss sein. Sicherheitstipp: Das Kochgut mehrmals gut umrühren und nach dem Erwärmen eine Zeitlang stehen lassen
- Kleine Portionen benötigen weniger Kochzeit als grosse (doppelte Menge = fast doppelte Zeit). Grössere oder dichtere Speisen (z.B. Kartoffel, Steak) am Rand des Behälters platzieren
- Beim Garen werden in der Regel die Gerichte immer zugedeckt, damit sie nicht austrocknen. Es gelten hier wie beim Kochen auf dem Herd die gleichen Regeln
- Zum Abdecken Mikrowellen-Folie oder mikrowellenfeste Behälter, Deckel sowie Abdeckhauben verwenden (erhältlich in Ihrer MIGROS: z.B. «MICRO CLEVER» von M-Top-Line)
- Zubereiten von Fertiggerichten (erhältlich in Ihrer MIGROS): Karton entfernen und die Deckelfolie der Schale mit einem spitzen Messer mehrmals einstechen
- Popcorn-Körner für die Mikrowelle dürfen NUR in Originalpackung zubereitet werden; Schachtel in das Gerät stellen (erhältlich in Ihrer MIGROS)

6.1 Typische Garzeiten:

Bei den nachfolgenden Gar-Beispielen handelt es sich um Richtwerte. Die Beispiele gehen von einer Zimmertemperatur des Gemüses aus. Bei Speisen direkt aus dem Kühlschrank gelten längere Garzeiten.

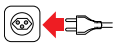
Lebensmittel	Menge *)	Garzeit **)	Hinweis
Artischocken	1 Stk. (400 g)	10–12	ganz garen, 5 EL Wasser beifügen
Auberginen	1000 g	20	in Scheiben schneiden, mit Zitrone beträufelt
Blumenkohl	1000 g	20	teilen, 5 EL Wasser beifügen
Broccoli	1000 g	20	5 EL Wasser beifügen
Karotten	500 g	4	in Scheiben schneiden, mit Wasser bedecken
Kartoffeln (geschält)	1 Stk. (175 g)	4	halbieren, 5 EL Wasser beifügen
Schalenkartoffeln	1 Stk. (75 g)	1½	mehrfach einstechen, 4 EL Wasser beifügen
Kohlrabi	100 g	1½	in Scheiben oder Streifen schneiden, 5 EL Wasser beifügen
Lauch (Porree)	75 g	1	in Ringe schneiden, 4 EL Wasser beifügen
Maiskolben	ganze (1000 g)	5	ganz garen, 5 EL Wasser beifügen
Peperoni (grün)	1 Stk. (90 g)	½	in Streifen schneiden, 4 EL Wasser beifügen
Rotkohl	500 g	8–12	in Streifen schneiden, 5 EL Brühe beifügen
Zucchini			in Scheiben schneiden, 1 EL Wasser beifügen

*) pro Durchgang

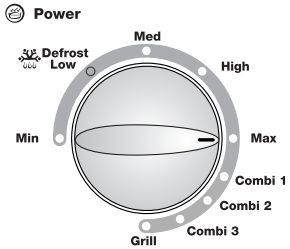
**) in Stellung «Max»; Angaben in Minuten

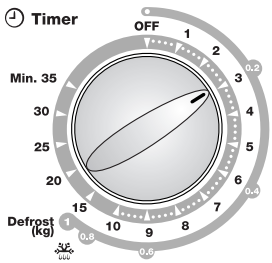
7. Erwärmen von fertigen Gerichten und Getränken

Portionengerecht vorbereitet und in den Kühlschrank gestellt, sind Gerichte in der Mikrowelle in kurzer Zeit erwärmt und schmecken wie frisch zubereitet.



– Drehschalter «Timer» auf «**OFF**» stellen
– Netzstecker einstecken (230 V / 50 Hz)
– Gerätetüre öffnen (Taste «Open» fest drücken)
– Speise in mikrowellenfesten Behälter geben und zudecken
Vorsicht: Getränke (z.B. Kaffee, Tee, Milch, Kakao etc.) ***nicht zudecken!***
– Behälter mittig auf den Drehteller stellen
– Sicherheitstüre schliessen
– Den Drehschalter «Power» auf Stufe «**Max**» stellen (rastet ein)
– Mit Drehschalter «Timer» die Gardauer einstellen (bis ***max. 35 Minuten***)





Hinweise:
– Typische Garzeiten finden Sie in der nebenstehenden Tabelle
– Beachten Sie die Hinweise auf den Verpackungen von Fertigprodukten

– Das Gerät startet den Garvorgang
– Während des Betriebs gelegentlich Türe öffnen und Auftaugut kurz umrühren. ***Vorsicht! Entweichender Dampf!***
– Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Gongzeichen und das Gerät schaltet komplett aus

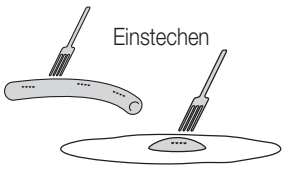
– Der Kochvorgang kann vor Ablauf der eingegebenen Gardauer beendet werden, indem der Drehschalter «Timer» auf «**OFF**» zurückgedreht wird (dabei ertönt ein Gongzeichen und das Gerät schaltet komplett aus)

– ***Vorsicht*** beim Abnehmen des Deckels/Abdeckung kann heisser Dampf entweichen! Die Speisen sind sehr heiss und erhitzen den Behälter; Topflappen verwenden!

Wichtig!
– **Gerät nie ohne Drehunterlage und ohne Drehteller betreiben!**

Hinweise:
– Speisen in der Mikrowelle erhitzen sich von innen nach aussen. Um lokale Überhitzung, d.h. Temperaturen über 180 °C (Grill) zu vermeiden, Kochgut entsprechend mit genügend Flüssigkeit erwärmen (mit Wasser, Bouillon) und gelegentlich umrühren

Fortsetzung ...



Hinweise (Fortsetzung):

- Gerichte mit Fleisch-, Fisch- oder Gemüsesauce flach verteilen. Dann mit etwas Sauce begiessen (für schnelles, gleichmässiges Erwärmen, ohne auszutrocknen)
- **Kleinkindernahrung oder Schoppen**: Vorsicht, die Lebensmittel können im Inneren ungleich heiss sein. Sicherheitstipp: Kochgut mehrmals gut umrühren und nach Erwärmen eine Zeit lang stehen lassen
- Lebensmitteln, die mit einer Haut überzogen sind, z.B. Tomaten oder Auberginen, mit einer Gabel einstechen (Lebensmittel können durch den entstehenden Innendruck aufplatzen)

- **Siedeverzug:** Wenn Flüssigkeiten wie Wasser erwärmt werden, kann es vorkommen, dass der Siedepunkt von 100 °C in einzelnen Wasserschichten bereits erreicht wurde, aber dennoch keine typische Dampfblasen auftreten. Wird nun das Wasserglas/-tasse entnommen oder verschoben, kann es sein, dass sofort eine Dampfblasenbildung eintritt und somit ein plötzliches Überkochen stattfindet (Verbrühungsgefahr!). Dieser Effekt wird Siedeverzug genannt und ist normal. Sie können diesen verhindern, indem Sie z.B. einen Teelöffel in die Tasse/Glas legen und die Tasse/Glas nach dem Erhitzen noch einige Sekunden im Gerät stehen lassen
- Gemüse-, Kartoffel-, Reis-, Nudel- oder Eintopfgerichte vor dem Erwärmen mit etwas Wasser, Bouillon oder Öl beträufeln
- Damit weder Flüssigkeit noch Aromastoffe entweichen können und die Speisen sich gleichmässig erwärmen, sollten sie zugedeckt werden (mit Deckel oder Mikrowellen-Folie oder -Abdeckhaube)
- Gebratenes Fleisch jeweils mit Öl bestreichen (Oberflächen bleiben frisch und trocknen nicht aus)
- Kalt gewordene Getränke in hohen und schmalen mikrowellenfesten Gefässen erwärmen. Nicht zudecken und nur 2/3 füllen
- Zum Abdecken Mikrowellen-Folie oder mikrowellenfeste Behälter, Deckel sowie Abdeckhauben verwenden (erhältlich in Ihrer MIGROS: z.B. «MICRO CLEVER» von M-Top-Line)

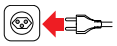
7.1 Typische Garzeiten von fertigen Gerichten/Getränken:

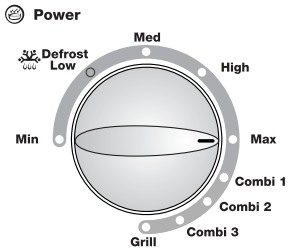
Lebensmittel	Menge *)	Garzeit **)	Hinweis
Tellergericht (z.B. Schnitzel mit Reis, Bohnen)	400 g	2–3	mit Abdeckung garen
Kartoffeln	150 g	2	mit Wasser beträufeln, mit Abdeckung
Langkornreis	150 g	2	mit Öl beträufeln, mit Abdeckung garen
Nudeln	150 g	2–3	mit Wasser beträufeln, mit Abdeckung garen
Gemüse	150 g	2–3	mit Abdeckung
Fischfilet	200 g	2–3	mit Öl bestreichen, mit Abdeckung garen
Schweine-schnitzel (paniert)	200 g	2–3	ohne Abdeckung garen
½ Poulet	350 g	2–3	mit Öl bestreichen, ohne Abdeckung garen
Kaffee, Tee	150 ml	1	
Wasser, Glühwein	150 ml	1	
Milch, Kakao	150 ml	½	
Klare Brühe	250 ml	2	
Gebundene Suppe	250 ml	2–3	mit Abdeckung garen, 1x umrühren
Milch	100 ml	½–1	Kühlschranktemperatur, ohne Abdeckung garen
Baby-Früch-tebrei	200 ml	½–1	Zimmertemperatur, ohne Abdeckung garen

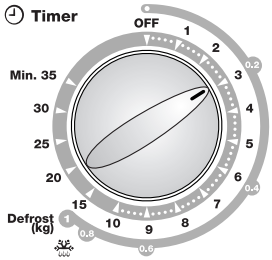
*) pro Durchgang
**) in Stellung «Max»; Angaben in Minuten

8. Grillieren

Bei der Anwendung des integrierten Grills erhalten alle nicht zugedeckten Gerichte eine Bräunung und knusprige Aussenschicht. Die Funktion erlaubt pure (100%/800 Watt) Grillanwendungen (Drehschalter «Timer» auf «**Grill**» stellen) oder Kombinationen mit der Mikrowelle (Drehschalter auf «**Combi 1**», «**Combi 2**» oder «**Combi 3**» stellen).







- Drehschalter «Timer» auf «**OFF**» stellen
- Netzstecker einstecken (230 V / 50 Hz)
- Gerätetüre öffnen (Taste «Open» fest drücken)
- Für Grillfunktion den **Grillrost** auf den **Drehteller** stellen (oder Behälter mittig auf den Drehteller stellen)
- Gargut auf Drehteller oder Grillrost stellen
- Sicherheitstüre schliessen
- Den Drehschalter «Power» auf Stufe «Combi 1 bis 3» oder «Grill» stellen (rastet ein). In den Stufen «Combi 1 bis 3» sind Mikrowelle und Grill gleichzeitig in Funktion. In der Stellung «Grill» ist nur der Grill eingeschaltet:

Schalterstellung	Leistung – Mikrowelle ca.	– Grill
Combi 1	**20 %** (140 W)	**80 %** (640 W)
Combi 2	**30 %** (210 W)	**70 %** (560 W)
Combi 2	**40 %** (280 W)	**60 %** (480 W)
Grill	**0 %** (0 W)	**100 %** (800 W)

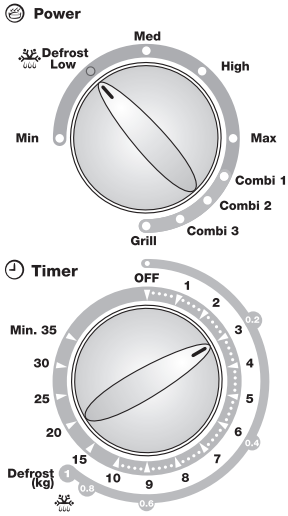
- Die Anwendung mit einer der Kombistufen Grill/Mikrowelle empfiehlt sich für panierte Schnitzel, gegrillte Poulets, Pizza oder überbackene Zwiebelsuppe

  Hinweis:
  - Typische Anwendungsbeispiele finden Sie auf Seite 11

- Mit Drehschalter «Timer» die Gardauer einstellen (max. 35 Minuten)
- Das Gerät startet den Garvorgang
- Während des Betriebs gelegentlich Türe öffnen und Speisen kurz umrühren resp. wenden. ***Vorsicht! Entweichender Dampf!***
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Gongzeichen und das Gerät schaltet komplett aus
- ***Vorsicht!*** Die Speisen sind sehr heiss und erhitzen den Behälter/Grill; Topflappen / Grillzange verwenden!

Wichtig!

- **Gerät nie ohne Drehunterlage und ohne Drehteller betreiben!**
- **Niemals Brot in den Combi- oder Grill-Positionen auftauen/erwärmen: Brandgefahr!**



9. Auftauen

Die Auftaufunktion «❄ **Defrost/Low**» ermöglicht ein schnelles, gleichmässiges Auftauen von Tiefkühlprodukten.

– Drehschalter «◷ Timer» auf «**OFF**» stellen
– Netzstecker einstecken (230 V / 50 Hz)
– Gerätetüre öffnen (Drucktaste «Open» fest drücken)
– Speise in mikrowellenfesten Behälter geben und zudecken
– Behälter mittig auf den Drehteller stellen
– Sicherheitstüre schliessen
– Den Drehschalter «Power» auf Stufe «❄ **Defrost/Low**» stellen (rastet ein)
– Mit Drehschalter «◷ Timer» die Gardauer nach Gewicht an äusseren gelben Markierung «❄ **Defrost/Low**» einstellen (0.2 bis max. 1 kg Tiefkühlgut)

Hinweise:

– Typische Auftauzeiten finden Sie in der Tabelle auf Seite 20
– ***Sicherheitstipp:*** Überprüfen Sie die Schalterstellungen jedes Mal und vergewissern Sie sich speziell beim Auftauen mit langen Zeiten, dass der Leistungsschalter auf «Defrost» steht
– Beachten Sie die Hinweise auf den Verpackungen von Tiefkühl-Produkten. Angegebene Auftauzeiten unbedingt einhalten, da das Gefriergut ausserhalb der Mikrowelle noch «nachtaut»

– Das Gerät startet den Auftauvorgang
– Während des Betriebs gelegentlich Türe öffnen und Auftaugut kurz umrühren. ***Vorsicht! Entweichender Dampf!***
– Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Gongzeichen und das Gerät schaltet komplett aus

9.1 Wichtige Hinweise zum Auftauen

– Auftaugut in kleinere Stücke teilen
– Flache Lebensmittel tauen schneller auf als blockförmige
– Backwaren (Brot, Brötchen, Kuchen etc.) immer ***ohne Abdeckung*** auftauen, da sie sonst weich werden. Haushaltpapier unter Backgut legen (saugt Flüssigkeit auf). Nach dem Auftauprozess Papier entfernen, damit es nicht am Backgut anklebt

– ***Niemals Brot in den Combi- oder Grill-Positionen auftauen/erwärmen: Brandgefahr!***
– Dem Tiefkühlgut stets etwas Flüssigkeit beifügen
– Beim Auftauen von ungleich dicken Lebensmitteln (z.B. ganzen Fischen oder Geflügel), die dünnen Teile (Schwanzstück oder Flügel) auf der Oberfläche mit etwas Alufolie abdecken

Vorsicht! Alufolie mind. 3 cm von den Innenwänden entfernt halten, da sich sonst Funken bilden können

Fortsetzung ...

- Darauf achten, dass das Auftaugut nicht angegart wird
- Mikrowellen-Folie, mikrowellenfeste Behälter, Deckel sowie Abdeckhauben sind in Ihrer MIGROS erhältlich (z.B. «MICRO CLEVER» aus dem M-Top-Line-Programm)
- **Gerät nie ohne Drehunterlage und ohne Drehteller betreiben!**
- **Das Gerät startet den Betrieb nur bei:**
  - **ganz verschlossener Türe,**
  - **eingestellter Mikrowellen-Leistungsstufe «Power» und bei**
  - **eingestellter Gardauer «Timer»**
- **Aufgetaute Lebensmittel unmittelbar weiterverarbeiten, verzehren oder in den Kühlschrank stellen**

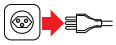
9.2 Typische Auftauzeiten:

Die Beispiele basieren auf einer Lebensmitteltemperatur von –18 °C:

Lebensmittel	Menge	Auftauzeit *)	Nachtauzeit **)	Hinweise
Pouletschenkel	500 g	10–12	15	Geflügel in eine Schale legen. Die Schale kann auf einen umgedrehten Teller gestellt werden, damit es auf Höhe des Magnetrons liegt. Mehrmals wenden
Poulet	1000 g	20	20	
Güggeli	1000 g	20	25	
Brötchen	1 Stk. (40 g)	½	5	danach toasten
Weissbrot	500 g	4	10	auf einem Metallgitter nachtauen lassen
Halbweissbrot	500 g	4	10	
Vollkornbrot	500 g	4	45	
Pizza	1 Stk. (175 g)	4		danach ca. 1 Minute bei voller Leistung grillen
Früchtekuchen	1 Stk. (75 g)	1½	10	
Käsekuchen	100 g	1½	20	
Rührkuchen	75 g	1	5	
Käse-Rahm-Torte	ganze (1000 g)	5	120	
Schoko-Rahm-Torte	1 Stk. (90 g)	½	10	
Gemüse	500 g	8–12	15	wenden und aufteilen

*) in Stellung «Low/Defrost»; Angaben in Minuten

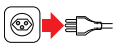
**) ausserhalb von Mikrowelle; Angaben in Minuten



10. Nach dem Gebrauch

- Am Ende der Betriebsdauer ertönt ein gut hörbares Glockensignal
- Bei Nichtgebrauch Timer auf «**OFF**» stellen
- Netzstecker ziehen
- Gerät komplett abkühlen lassen (vor allem Grillaggregat)
- Gerät aus hygienischen Gründen nach jedem Gebrauch reinigen (siehe nachfolgendes Kapitel «Reinigung»)

Reinigung



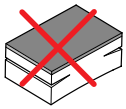
Gehäuse und Bedienteil

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen. Das Grundgerät und Netzkabel niemals ins Wasser tauchen oder unter fliessendem Wasser reinigen. Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden. Nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach gut trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen.

Wichtig!

- ***Es darf dabei kein Wasser in die Luftschlitze laufen!***

Garraum und Sicherheitstüre



- Garraum und Sicherheitstüre samt Dichtungen und Sichtfenster nur mit einem feuchten Tuch oder nichtkratzendem Schwamm gründlich reinigen (nicht mit grüner Schwammseite) und trocknen
- Nur bei starker Verschmutzung Reinigungsmittel verwenden. Darauf achten, dass keine Seifenrückstände im Garraum zurückbleiben (garende Speisen können sonst verderben)

Hinweis:

- Den Garraum nach der Reinigung vollkommen trocken und geruchsfrei halten

Fortsetzung ...

Drehunterlage und Glasdrehteller

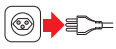
– Glasdrehteller mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und dann gut abtrocknen. Drehteller kann auch in den Geschirrspüler gegeben werden
– Drehunterlage mit warmem Wasser sorgfältig abspülen und gut abtrocknen. Die Drehrollen sollen leichtgängig bleiben, damit eine gleichmässige Rotation gewährleistet ist. Drehunterlage kann auch in den Geschirrspüler gegeben werden
– Sollten Drehunterlage oder -teller angerissen/gebrochen sein, erhalten Sie Ersatz beim MIGROS-Service

Grillrost

– Grillrost mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und dann gut abtrocknen

Achtung:
– Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel anwenden

Aufbewahrung / Wartung



Aufbewahrung

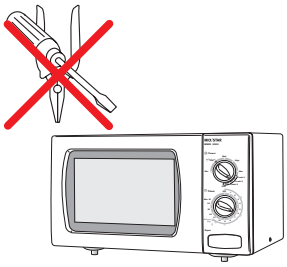
Bei Nichtgebrauch des Gerätes immer den Netzstecker ziehen.

Bewahren Sie das Mikrowellengerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, sollte das Gerät vor übermässigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt werden.

Wartung

Das Mikrowellengerät ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden. Türdichtungen sauber halten und regelmässig reinigen. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen.

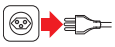
Störungen



Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen und nicht verwenden von Original-Ersatzteilen können Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch.

Falls Sie eine Störung mit Hilfe der folgenden Übersicht nicht selber beheben können, wenden Sie sich an das nächste MIGROS-Service-Center.



Wichtig: Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen.

Störung	mögliche Ursache	Fehlerbehebung	Seite
Gerät startet nicht	– Netzstecker nicht richtig eingesteckt	– Ausstecken. Nach 10 Sekunden wieder einstecken	10
	– Sicherung durchgebrannt und der Leistungsschutzschalter spricht an	– Sicherung durch MIGROS-Service auswechseln lassen	23
	– Steckdose fehlerhaft	– Steckdose mit anderen Geräten testen	
	– Türe nicht richtig geschlossen	– Türe richtig schliessen	11
	– Gardauer nicht gewählt	– Gardauer mit Drehschalter wählen	10
Funkenbildung	– Verwenden Sie ungeeignetes Kochgeschirr?	– Mikrowellenfeste Behälter verwenden	2, 8
	– Ist kein Gargut im Gerät?	– Immer mit Gargut betreiben	2
	– Wird Alufolie verwendet?	– Abstand von mindestens 3 cm zwischen Alufolie und Innenwänden einhalten	19
Drehunterlage macht Störgeräusche während des Betriebs	– Die Rollen oder Garraumboden sind verschmutzt	– Drehunterlage reinigen	22
Mikrowellengerät stört TV- und Radioempfang	– Radio- und TV-Empfang kann gestört werden, das ist normal und nicht gefährlich	– Geräte mit genügend grossem Abstand aufstellen	2, 7
Beleuchtung im Garraum ist schwach	– Während des Betriebs mit kleiner Mikrowellenleistung ist dies normal		

Fortsetzung ...

Störungen

Störung	mögliche Ursache	Fehlerbehebung	Seite
Heisser Dampf sammelt sich an der Türe an oder tritt aus den Lüftungsschlitzen	– Während des Betriebs tritt Dampf aus dem Gargut, jedoch noch stärker aus den Lüftungsschlitzen. Dampf kann sich aber auch an der Türe, wo es kühl ist ansammeln. Das ist normal und nicht gefährlich		
Gerät wurde unabsichtlich ohne Gargut gestartet		– Drehschalter «Timer» auf «**OFF**» drehen	10, 11

Entsorgung

– Ausgediente Geräte bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachgerechten Entsorgung abgeben
– Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können
– Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!)

Technische Daten

Nennspannung		230 Volt / 50 Hz
Nennleistung		1150 Watt
Mikrowellen-Leistung ***min.***		120 Watt
Mikrowellen-Leistung ***max.***		700 Watt
Grill-Leistung ***max.***		800 Watt
Garrauminhalt		17 Liter
Glasdrehteller		ø 24.5 cm
Masse Breite x Höhe x Tiefe)		ca. 461 x 359 x 280 mm
Länge Netzkabel		ca. 1.0 m
Gewicht Grundgerät		ca. 13.1 kg
Materialien	– Mikrowellengerät (Gehäuse) – Sicherheitstüre – Drehteller – Drehunterlage – Grillrost	Metall / Kunsttoff Metall / Glas / Kunststoff Glas Kunststoff Metall
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		SEV / CE / G.S
Produkte-Garantie		2 Jahre
Zubehör (im Preis inbegriffen)		Glasdrehteller und Grillrost

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich

D Garantie

2 JAHRE PRODUKT-GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE DE PRODUIT
2 ANNI DI GARANZIA

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes.

Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Nicht unter die Garantie fallen normale Abnützung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind.

Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS
Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen? Der telefonische Beratungsdienst Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr. 0848 84 0848 von Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr (8 Rp./Min. von 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp./Min. von 17.00 – 18.30 Uhr).
E-Mail: m-infoline@mgb.ch

V01/20/05 Änderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Con riserva di modifiche

© hoeliner.ch

COVER-3000-D.indd 4 27.06.2005 17:20:23 Uhr